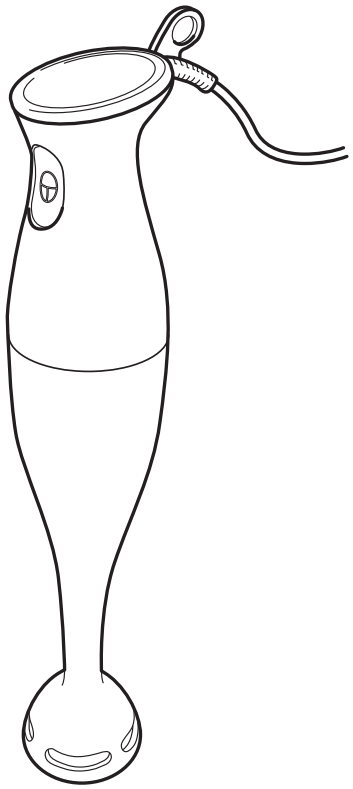
siroca

ハンドブレンダー
SCB-401
取扱説明書



お使いになる前に
- 安全上のご注意 …… 2
- 仕様 …… 3
- 各部のなまえ …… 4

使いかた
- 使いかた …… 4
- お手入れ／保管のしかた 5

ご愛用の手引き
- お料理レシピ …… 6
- 故障かなと思ったら …… 10
- アフターサービス …… 11
- お客様相談窓口 …… 11
- 保証書 …… 12

このたびは siroca ハンドブレンダー SCB-401 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

この製品は家庭用です。
業務用にはお使いにならないでください。

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

⚠ 警告	取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
⚠ 注意	取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●図記号の説明

⃠ ( )	禁止（してはいけない内容）を示します。
● ( )	強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

⚠ 警告

分解禁止

分解、修理や改造を絶対に行わない

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。

禁止

子どもに使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

禁止

子どもや乳幼児の手の届くところに置かない

やけど・感電・けがの原因になります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電・故障の原因になります。

接触禁止

カッターの刃が回転しているあいだは手や指を近づけない

けがの原因になります。

接触禁止

カッターの刃に直接手を触れない

鋭利なため、けがの原因になります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を中止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。
＜異常・故障例＞
- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする　など

上記のような場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

禁止

本体を落としたり、衝撃を加えたりしない

感電・故障の原因になります。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。

禁止

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷つける、加工する、無理に曲げる、高温部に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む　など

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外での使用はしない

たこ足配線などで定格を超えると、発熱・発火・火災・感電・故障の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

電源プラグの刃および刃の取りつけ面に付着したほこりは拭き取る

ほこりが付着していると、火災・感電の原因になります。

プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。

運転が停止していることを確認してから、電源プラグを抜き差しする

けがの原因になります。

プラグを抜く

お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

感電・けがの原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使わないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

⚠警告

◆ 設置に関する注意事項 ◆

禁止
不安定な場所に容器を置いて使わない
転倒によるけが・故障の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。
テーブルクロス、ビニール、紙、おぼん　など

禁止
屋外で使わない
ほこりや虫などの混入・故障の原因になります。

⚠注意

◆ 使用上の注意事項 ◆

禁止
容器が空の状態で運転しない
故障の原因になります。

禁止
使用中に容器を移動しない
使用中は容器を手でしっかりと押さえてください。転倒により、けが・故障の原因になります。

禁止
定格時間を超えて連続運転をしない
定格時間を超えてお使いになる場合は、30 分以上休ませてから運転してください。故障の原因になります。

禁止
容器いっぱいに材料を入れて使わない
故障の原因になります。

禁止
電源コードのみを持って本体を移動しない
部品が外れて、けが・故障の原因になります。

禁止
容器内、または鍋底でひきずらない
容器や鍋の材質により、傷つく恐れがあります。

禁止
氷や冷凍食品、かたい野菜を材料として使わない
けが・故障の原因になります。

禁止
カッターの回転が完全に止まるまで容器から取り出さない
使用中に材料を加える場合は、必ず電源プラグをコンセントから抜き、カッターの回転が止まってから材料を加えてください。材料のふきこぼれ・けが・故障の原因になります。

材料が多すぎるなどの原因で運転が止まった場合は、すぐに電源プラグをコンセントから抜き、材料を減らしてから再度運転する
故障の原因になります。

禁止
調理以外の目的では使わない
故障の原因になります。

禁止
本製品は家庭用のため、業務用として使わない
故障の原因になります。

禁止
本体がぬれた状態で使わない
けが・故障の原因になります。

禁止
40℃以上の材料は使わない
やけど・けが・故障の原因になります。

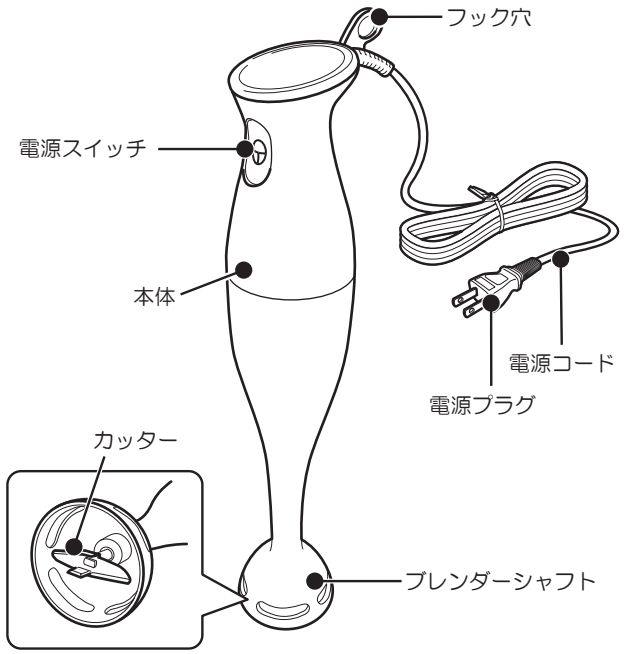
仕様

品名（型番）	siroca ハンドブレンダー（SCB-401）
サイズ（約）	直径 63 ×長さ 351mm
重量（約）	0.5kg
電圧	AC100V
周波数	50/60Hz

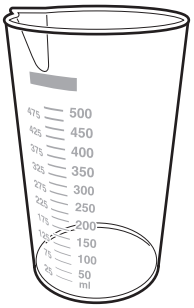
消費電力	150W
コード長（約）	1.2m
付属品	計量カップ、取扱説明書（保証書）
定格時間	1 分
生産国	中国

⚠ この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国ではお使いになれません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

各部のなまえ



付属品



計量カップ

使いかた

※ はじめてお使いになるときは、カッターを市販のブラシと台所用中性洗剤を使ってよく洗ってください。
⇒ 部品の洗いかたについては、5 ページの「お手入れする」を参照してください。
※ 使用を開始する前に、電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください。

ブレンダーを使う

ブレンダーでできること（例）

- 果物や野菜と水分を混ぜ合わせて、フレッシュジュースやスープを作る
- ディップ、ソース、マヨネーズ、離乳食などを作る

ブレンダーで調理できない食品

- 肉類、魚類
- 粘り気の強い食品（やまといも・じねんじょ・生わかめ・ジャム・納豆 など）
- かたい食品（氷砂糖・冷凍食品・氷など）
- かたい野菜（生の、にんじん・じゃがいも・かぼちゃ・ごぼうなど）
- 乾燥食品（かつおぶし・乾燥したきのこ・干しえび・昆布など）

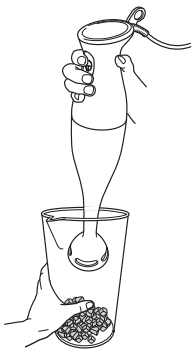
1 材料を準備し、容器に入れる

- やわらかい食品は 2 センチ角、ややかためのの食品は 1 センチ角程度に小さく切って入れてください。大きいとうまくかくはんできないことがあります。
- 容器は、付属の計量カップのほかに、市販の鍋やボウルなども使えます。

※ 材料が多い場合は、何回かに分けて調理します。
※ 水分を入れないで、食品だけでかくはんしないでください。
※ 使用時は、あら熱を取ってお使いください。やけどの原因になります。
※ 付属の計量カップの目盛は、材料の量を計る目安としてお使いください。
※ ややかための食品を調理する際は、別途容器をご用意ください。カップが傷ついたり、破損したりする恐れがあります。
※ カッターの刃に直接手を触れないでください。けがの原因になります。

2 電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込む

3 ブレンダーシャフトを容器に入れ、スイッチを押して容器内の材料をかくはんする



● うまくかくはんできない場合は、数回スイッチを押して断続的にかくはんしてから連続運転をしてください。

※ 容器の材質により傷つく恐れがありますので、容器や鍋の取扱説明書をご参照の上、ご使用ください。
※ 容器が空の状態で運転しないでください。故障の原因になります。
※ 1 分を超えて連続運転しないでください。連続して運転する場合は、30 分以上休ませてからお使いください。

4 調理が終わったら、指を離してスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く

お手入れ／保管のしかた

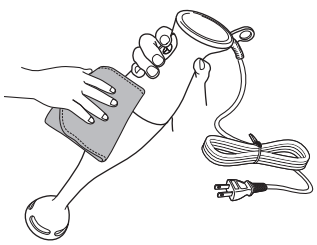
※ お手入れをする前に、必ず電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください。
※ シンナー・ベンジン・研磨剤入り洗剤・みがき粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使わないでください。表面に傷が付く原因になります。
※ 食器洗い機や食器乾燥機を使わないでください。

お手入れする

本体

1 ぬるま湯か、うすめた台所用中性洗剤をしみこませた布を固く絞って拭く

2 乾いた布で水分を拭き取り、よく乾かす



※ 電源コードに水をかけないでください。ショート・感電・故障の原因になります。
※ 本体を丸洗いしたり、水にひたしたりしないでください。ショート・感電・故障の原因になります。

ブレンダーシャフト

色のつきやすい食品（にんじん、かぼちゃなど）を調理した場合は、すぐに水洗いしてください。

カッター

市販のブラシと台所用中性洗剤を使って洗い、よく乾かす

※ カッターに塩分が付着した場合は、すぐに水洗いしてください。
※ カッターは、市販のブラシなどで洗ってください。
※ カッターの刃に直接手を触れないでください。けがの原因になります。
※ つけ置き洗いはしないでください。

保管する

お手入れをした後は、湿気の少ないところで保管します。また、フック穴をフックにかけて保管することもできます。

お料理レシピ

ソース・調味料

マヨネーズ

材料

卵	1 個	サラダ油	120ml
酢	小さじ２	塩	小さじ 1/3

作りかた

①付属の計量カップなどに卵と塩を入れて、サラダ油を少しずつ加えながらハンドブレンダーで混ぜ合わせる。

②酢を加えて、さらに混ぜ合わせる。

タルタルソース

材料

マヨネーズ	大さじ３	ゆで卵	1 個
ピクルス	20g	パセリ	適宜
塩・こしょう	各少々		

作りかた

①ピクルスを 1cm 程度にざく切りにする。ゆで卵は４等分に切る。

②①とその他の材料を付属の計量カップなどの深い容器に入れ、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる。

バーニャカウダ

材料（1 食分）

アンチョビ	6 枚	オリーブ油	大さじ 2	にんにく	2 かけ
生クリーム	200ml	コーンスターチ	小さじ 1	塩・こしょう	各適宜

作りかた

①にんにくは縦半分に切り、竹串がすっと通るくらいまで炒めて冷ます。

②①とその他の材料を付属の計量カップなどの深い容器に入れて、ハンドブレンダーでなめらかになるまで潰す。
※コーンスターチは同量の水で溶かして入れる。

③②を小さい鍋で温めて、お好みの野菜につけていただく。

水切りヨーグルトのディップ

材料

ヨーグルト	約 400g	明太子・海苔の佃煮	各適量

作りかた

①ざるにクッキングペーパーを敷いて、ヨーグルトをのせる。一晩冷蔵庫に入れて水切りをする。

a. ①と明太子を付属の計量カップなどに入れ、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる。
b. ①と海苔の佃煮を付属の計量カップなどに入れ、ハンドブレンダーで混ぜ合わせる。

お料理レシピ

スープ・パスタ

ビシソワーズ

材料（2 人分）

玉ねぎ	1/4 個	じゃがいも	2 個
バター	10g	コンソメ	大さじ 1/2
水	250ml	牛乳	100ml
塩・こしょう	各適量		

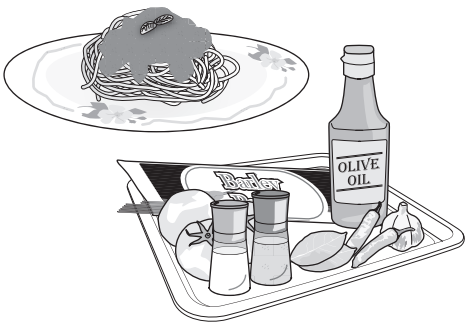
作りかた

①玉ねぎはみじん切りにし、じゃがいもは皮をむいていちょう切りにして、水にさらす。

②鍋にバターを入れ、①を炒め、たまねぎが透き通ってきたら水とコンソメを加えて中火で 15 分程煮込む。

③火からおろし、あら熱を取ったら鍋の中でハンドブレンダーを使いなめらかになるまで混ぜ合わせる。

④再度火にかけて牛乳を加え、塩・こしょうで味を調える。スープが冷めたら、冷蔵庫に入れて冷やす。



トマトソースのスパゲティ

材料（2 人分）

トマト（熟したもの）	中 4 個	にんにく	1/3 片	オリーブ油	大さじ 2	赤唐辛子	1 本
ローリエ	1 枚	塩・こしょう	各適量	スパゲティ 160～200g			

作りかた

●トマトソース

①トマトはへたを取り 8 等分にする。

②鍋にオリーブ油・にんにくと①を入れて中火にかけ、2 分ほど煮る。火からおろしてあら熱を取る。

③ハンドブレンダーで②のトマトをつぶし、赤唐辛子・ローリエ・塩・こしょうを加えて弱火で 20 分ほど煮詰める。

●トマトソースのスパゲティ

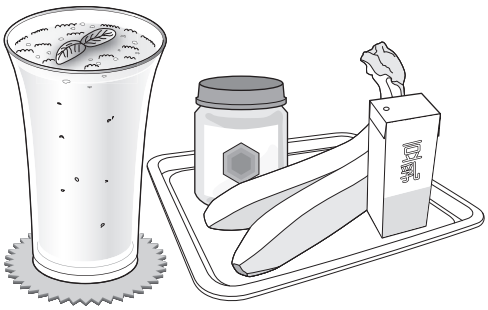
①スパゲティは塩（分量外）を加えたお湯で指定の時間ゆでる。

②フライパンにオリーブ油（分量外）を入れて熱し、トマトソースを加え、塩・こしょう（分量外）で味を調える。

③ゆでたスパゲティを加え、火を止めてからめる。
※お好みでオリーブ油を適量まわしかけてください。

ジュース・離乳食

バナナの豆乳オレ



材料

バナナ小１本（100g）		豆乳	100ml
はちみつ	小さじ１		

作りかた

①バナナは一口大に切る。

②付属の計量カップなどの深い容器に①と豆乳・はちみつを入れて、ハンドブレンダーでなめらかになるまで混ぜる。

10倍がゆ

材料

米	１カップ	水	10カップ

作りかた

①お米を洗い、20～30分水に漬ける。

②深めの鍋に入れてふたをして中火にかけ、沸騰したら弱火にし約50分炊く。
※鍋は厚手のものを使用してください。

③炊きあがったらあら熱を取り、鍋の中でハンドブレンダーでなめらかになるまで潰す。

さつまいものペースト

材料

さつまいも	1/3本	水	350ml程度

作りかた

①鍋に皮をむいて一口大に切ったさつまいもと水を入れて煮立たせ、スプーンで簡単に崩れるまで煮る。

②あら熱を取り、①を付属の計量カップに入れてハンドブレンダーでなめらかになるまで潰す。

故障かなと思ったら

こんなときは故障ではありません。
修理を依頼する前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
運転しない。	電源プラグが抜けていませんか。	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	—
	スイッチをしっかりと押していますか。	スイッチはしっかりと押してください。	5
調理物があふれる。	容器に材料を入れすぎていませんか。	容器いっぱいに材料を入れないでください。材料の量が多い場合は、一度電源プラグをコンセントから抜いて、容器から本体を取り出し、容器の中の材料を減らしてください。	4・5
・本体が異常に熱い。 ・異臭がする。	定格時間を超えて使っていませんか。	定格時間内でお使いください。本製品を継続して使う場合は、30 分以上の間隔をあけてから使ってください。また、定格時間内でもややかたための材料にお使いになると本体が熱くなる場合があります。本体が冷めてからお使いください。	5
・カッターが空回りする。 ・材料がうまくかくはんしない。 ・途中で運転が止まる。	材料が以下のような状態ではありませんか。 ・材料の量が多い ・材料の切りかたが大きい ・水分が少ない ・調理できない食品が入っている	一度電源プラグをコンセントから抜いて、容器から本体を取り出し、容器の中の材料の種類・量・切りかたなどを調節してください。 ややかたための食品などは、小さめに切って少量ずつ入れるとかくはんしやすくなります。水分が足りない場合は、材料を減らして水分を追加してください。 調理できない食品は取り除いてください。	4・5
	材料がカッターにはさまっていたり、カッターがあたらない場所に付着したりしていませんか。	一度電源プラグをコンセントから抜いて、容器から本体を取り出し、ヘラなどを使って、カッターにはさまっている材料を取り除いてください。材料がカッターの刃にあたらない場所に付着している場合は、ヘラなどを使って中央に集めてください。	—

長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使いかた」を確認してお使いください。
誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

愛情点検

こんな症状はありませんか？

・本体が異常に熱い
・コードや電源プラグが異常に熱い
・焦げ臭いにおいがする
・コードを動かすと、電源が入らないことがある
・その他の異常・故障がある

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。
ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

アフターサービス

保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をご確認いただき、販売店からお受け取りください。保証書はよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

●保証期間中（お買い上げ日から 1 年未満）の修理
保証書の規定により、無料で修理いたします。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

●保証期間が過ぎている（お買い上げ日から 1 年以上）修理
修理によりお使いになれる製品は、お客様のご要望により有料で修理いたします。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から 1 年間となります。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

補修用性能部品の最低保有期間

このハンドブレンダーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 6 年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

お客様相談窓口

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

＜サポートセンター＞	＜修理センター＞
TEL: 03-5413-6125 FAX: 03-5413-6128 E-mail でのお問い合わせ： info@aucsale.com 受付時間： 午前 10 時～午後 5 時 （土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く）	〒 343-0032 埼玉県越谷市袋山 648-5 株式会社オークセール サポートグループ返品・修理センター

サポートセンターからのお願い

- 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
- サポートセンターおよび修理センターの電話番号／ FAX 番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。

siroca の最新情報、新レシピはこちらでチェック！

siroca公式
Facebook(フェイスブック)
http://www.facebook.com/siroca.jp

チームsirocaのブログ
http://ameblo.jp/siroca/

AucSaleサポートストア
http://aucsale.jp/